

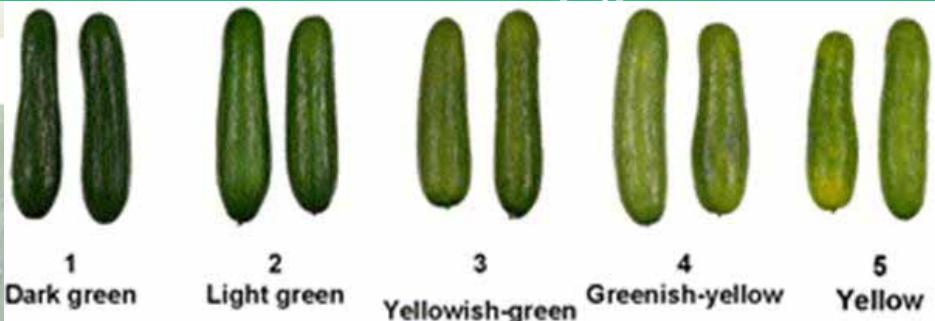
Микробиолошки и физички појави за време на чување



Фузариум



Промени кај краставиците на различни
температури по девет дена



Состојби на зрелост кај краставиците

Приспособување и соѕдавање на шекшош:

Проф. д-р Крум Бошков,
Факултет за земјоделски
науки и храна – Скопје,

Ловре Ристевски,
Поранешен менаџер на ланец
на вредности за свежо овошје
и зеленчук и пристиај до
финанси на АгБиз програмата

Мислењата изразени во прирачникот не ги изразуваат ставовите на Агенцијата на САД за
Меѓународен Развој или на Владата на Соединетите Американски држави.



Прирачник за берба и складирање на краставица

од предавањата и презентациите добиени од курсот за
постбербени технологии организирани од Универзитетот
„Дејвис“, Калифорнија, САД.

Carlos H. Crisosto, Elizabeth J. Mitcham and Adel A. Kader
Department of Plant Sciences, University of California,
Davis, CA 95616



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

AgBiz Program

Зрелост

Краставиците се берат во првата фаза на зрелост, пред да ја постигнат максималната големина, пред семките да ја постигнат максималната големина и цврстина. Цврстината и сјајот на лушпата се показатели на зрелост. На соодветна зрелост околу семките се формира материја во вид на желе. Квалитетните показатели за краставиците, пред сè, се ориентирани кон уедначеност на големината, цврстината и бојата, отсуство на болести, повреди и жолтеникава боја.

Складирање

Температура од 10 до 12,5°C и релативна влажност од 95%, за време од 14 дена се идеални услови за складирање.

По овој период забележителни се промени во цврстината, собирање на лушпата, пожолтување и појава на болести. Пониски температури од 10°C вообичаено се користат за време на транспорт (7,5°C), но изложеноста на овие температури предизвикува појава на повреди од ниски температури изразени како собирање на лушпата и појава на болести. Краставиците се многу чувствителни на присуство на етилен, количество од 1-5 ppm го забрзува пожолтувањето и појавата на болести. Се избегнува складирање и транспорт со производи како банани, дињи и домати.

Контролирана атмосфера

Не се препорачува контролирана атмосфера бидејќи придобивките од управувањето со кислородот и јаглерод диоксидот се мали.

Микробиолошки болести

Во текот на складирањето бактериите и габите се причина за големи загуби во тежината и квалитетот на производот, често предизвикани од ладниот стрес. Главни болести се *Alternaria* spp., *Didymella* Black Rot, *Pythium* Cottony Leak и *Rhizopus* Soft Rot. Појавата на овие болести се контролира со берба пред полна зрелост, избегнување на механички повреди, сортирање со исфрлање на болните и сомнителните главици и правилно ракување со атмосферата за време на складирањето.

